

PAT-NO: JP358126768A
DOCUMENT-IDENTIFIER: JP 58126768 A
TITLE: VEGETABLE FIBER FOOD
PUBN-DATE: July 28, 1983

INVENTOR-INFORMATION:

NAME
ASAGA, HIROSHI

ASSIGNEE-INFORMATION:

| | |
|---------------|---------|
| NAME | COUNTRY |
| ASAGA HIROSHI | N/A |
| ASAGA YUZO | N/A |

APPL-NO: JP57009109

APPL-DATE: January 23, 1982

INT-CL (IPC): A23L001/34

US-CL-CURRENT: 426/634

ABSTRACT:

PURPOSE: To prepare a vegetable fiber food having good palatability and free from unagreeable odor, by pulverizing the pressed cake of defatted bean-curd refuse, fruits, or cereals using vacuum freezing, etc., and seasoning and cooking the finely divided powder.

CONSTITUTION: Vegetable fiber is washed with water, pressed, and stirred, mixed and pulverized to fine powder e.g. by vacuum freezing and crushing. The powder is mixed with a material obtained by finely cutting the vegetables such as carrot, shiitake mushroom, onion, etc., and optionally minced meat or meat of fish or shellfish under roasting, and kneaded under the addition

of soya

milk and salt; Soup or meat extract is added to the paste, and added with a seasoning under stirring to attain desired taste. The product is put into a transparent bag, steamed, sealed, cooled, and packaged in vacuum.

COPYRIGHT: (C)1983, JPO&Japio

⑯ 日本国特許庁 (JP) ⑯ 特許出願公開
⑰ 公開特許公報 (A) 昭58-126768

⑮ Int. Cl.³
A 23 L 1/34

識別記号

庁内整理番号
6971-4B

⑯ 公開 昭和58年(1983)7月28日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 3 頁)

④ 植物繊維食品

② 特 願 昭57-9109

② 出 願 昭57(1982)1月23日

② 発明者 浅賀博

東京都目黒区碑文谷1丁目11番
地11号

⑦ 出願人 浅賀博

東京都目黒区碑文谷1丁目11番
地11号

⑦ 出願人 浅賀勇三

東京都目黒区碑文谷1丁目11番
地11号

明細書

1. 発明の名称 植物繊維食品

2. 特許請求の範囲

おから等、脱脂後の植物繊維を洗浄した後水分を絞り、真空凍結破碎若しくはミキサーで攪拌混合して破碎する等の手段を用いて、極めて細かな微粒子状に形成された植物繊維(1)を、空炒りしながら人参・椎茸・玉葱等の野菜や好みで挽き肉、或いは魚介類を微塵切りにした適材を混和し、豆乳と塩を添加して炊き上げながら出し汁や調味料等で味を整えた後、透明膜体(2)に密封した事を特徴とする植物繊維食品。

3. 発明の詳細な説明

この発明は、おからや果実、穀物の脱脂後の絞り粕を、真空凍結等の手段を用いて微粒子状に破碎して、味付け調理した植物繊維食品に関するものである。

従来、脱脂後の絞り粕は主に肥料や飼料として利用され又、おからは裏漉しして極めて細かくして空炒りしながら野菜等の具を混和した後、

出し汁や調味料等で味つけして炊き上げて調理した「うの花」として食していたが、長期保存が困難であり又、調理するには経験と手間を要して煩わしく又、調理の構成上食す時に箸等の食器を必要とし、食べにくい構造で直接手に持つて食する事等は困難であつたし、主要材料のおからは、空気にふれるので日持ちが悪く、夏季時は数時間で冬季時でも1~2日程度で変質或いは腐敗し保存がきかず、動物等の飼料や肥料としての利用やその大半が廃棄処分にされていた。又、穀物の脱脂後の絞り粕の繊維皮質は肥料等としても用いられていたが、原料仕入価格に対して、これらの商品は低廉で販売され大きな利益が期待出来ず又、産業廃棄物の増量を招ねき、省資源的見地からみても不経済であつた。

本発明は、その欠点を除く為になされたものであり、製造方法を図面について説明すれば、

イ) 植物繊維を水で洗浄したのち絞り、真空凍結破碎若しくはミキサー等で攪拌混合破碎等

の手段を用いて、極めて細かな粒子状にする。

ロ) 上記処理を施した粒子状の植物繊維(1)を、空炒りしながら人参・椎茸・玉葱等の野菜や、好みで挽き肉或いは魚介類を微塵切りにした材料を混和した後、豆乳と塩を添加しながら混和する。

ハ) ロに出し汁若しくは肉エキス等を添加して混和しながら、調味料で味を整える。

ニ) ハを透明膜体(2)に入れて、それを蒸気加熱した後密封して冷却し内部を真空にした包装にしたものである。

本発明は、以上の様な構成であるからこれを食するにあたつては、次の如く調理する。

現状のまま利用するか若しくは、熱湯の内に透明膜体(2)のまま入れて、再加熱調理した後開封して植物繊維(1)を器に盛り付けて食す。

この発明は、上記実施例に限る事なく、透明膜体(2)内に密封包装した形成手段の代わりに例えば、調理済の植物繊維(1)を真空凍結乾燥方法等の手段でフリーズドライ化した、粉末形態の

き肉に玉葱の微塵切りを加えて油で炒ため調味した後に成形したハンバーグもどきとして形成しても実施可能である。

適当な形態に形成された植物繊維(1)を薄くスライスした後塩・こしょう・化学調味料やスパイス等で調味後、植物油で揚げたチップス状のスナック菓子としても又、輪状形態に成形したのち植物油で揚げて、砂糖若しくはグラニュー糖を塗したドーナツとして形成しても実施可能であり、おからや大豆・小麦・モロコシ・ゴマ等穀物や果実の脱脂及びエキスを抽出した後の粒り粕の産業廃棄物的植物繊維を利用出来るので、原料の仕入が低廉で又、供給量が安定しているので製造販売が容易である。おからを用いる時従来多時間要していた裏ごし処理が凍結破碎処理方法等で短時間で容易に極めて細かく、舌触りの良い奥みの消臭された構造に処理出来る。又、従来はそぼろ状の形を有しないで調理加工されていたが本発明は選定された形状に形成され等の食器を用いずともパンに挟んでハ

植物繊維(1)に、水又は湯を加えて混和して復元調理する手段を用いても又、味付調理してない植物繊維(1)と出し汁若しくは葛の餡掛けをそれぞれ別途に、真空凍結乾燥処理した粉末を別添した手段で形成し、食する時に水又は湯を加えて混和調理する方法でも実施可能であり又、調理・調味済の植物繊維(1)に、水で溶いた片栗粉或いは山芋等の澱粉質や卵白等の蛋白質をつぶぎとして混和し、表面部に片栗粉(3)を塗布して適当な形態に成形した後、冷凍加工、油で揚げ加工若しくは真空凍結乾燥加工処理等の手段で長期保存が容易に行ない得る形成手段を用いても又、適当な形態に成形した植物繊維の表面部に、パン粉を塗してフライ用調理品として、冷凍・揚げ加工・若しくは真空凍結乾燥加工処理等の加工手段を用いて形成しても実施可能であり又、湯葉・卵白・豆乳等の蛋白質層(4)を植物繊維(1)に脂身層や霜降りの紋様を取り巻き若しくはプレス成型等の手段で形成した肉もどきとした手段を用いても又、植物繊維(1)と同量の挽

ンバーガー的にも食す事が可能となり又、繊維質が主成分であるから低カロリーで、満腹感を味わえるダイエット食ともなり便通を促進する作用を有し又、調理方法が水又は湯を加えて混和するか或いは、煮る、焼く、揚げる等の調理方法に簡単容易に活用出来、淡白にも濃厚な調味にも順応出来、老若男女に合せたバラエティに富んだメニュー構成と長期の保存が容易に行ない得る、実用上極めて大なる効果を有する、穀物等の粒り粕の植物繊維食品を提供するものである。

4. 図面の簡単な説明

第1図は本発明の斜視図

第2図はA-A線断面図

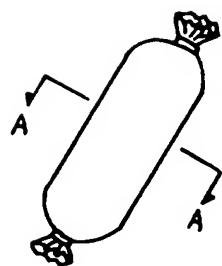
第3図は片栗粉層を形成した実施例のA-A線断面図

第4図は脂身層を形成した実施例のA-A線断面図

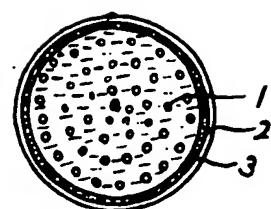
(1)植物繊維 (2)透明膜体 (3)片栗粉

(4)蛋白質層

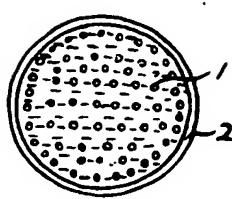
第1図



第3図



第2図



第4図

